

Menüvorschläge  
(OKT/NOV/DEZ 2023)

**Zu jeden Menü wird Ihnen ein  
Amuse-Bouche gereicht.**

*Nr.01/12/23*

*Ziegenkäse mit Vanille Honig gratiniert  
auf Rotebeete Carpaccio*

\*\*\*

*Kürbis-Ingwer Creme Suppe*

\*\*\*

*Kabeljaufilets auf rote Bete Risotto  
und Wok-Gemüse und frischem Meerrettich  
oder*

*Rosa gebratene Hirschkalb Medaillons  
auf Speck Rosenkohl und Walnuß-Spätzle*

\*\*\*

*Dreierlei Dessert Variation*

*Pro Person 54,50€*

*Nr.02/12/23*

*Antipasti Variation Momento di*

\*\*\*

*Steinpilze Creme Suppe mit Thymian Croutons*

\*\*\*

*Kross gebratenes Zanderfilet  
Rahmwirsing und Grobe Senf Kartoffelstampf  
oder*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet in der Kräuter Kruste  
mit Spinat und Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus*

\*\*\*

*Creme Brûlée auf Apfelkompott und Cantuccini Parfait*

*Pro Person 59,90€*

*Bitte beachten Sie, dass nur eines der o.g Menüs oder ein von Ihnen persönlich  
zusammengestelltes Menü serviert werden kann, gerne nehmen  
wir Ihre persönlichen Wünsche entgegen.  
Alle Preise sind inkl. 19% Mwst und Bedienung*